notice_TG 599:notice 21/12/09 15:08 Page 1



SORBETIERE

Ice cream maker

TG 599 Raspberry



MODE D'EMPLOI
USER MANUAL

FRANÇAIS

***WHITE & BROWN** vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance.*
Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité.
Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et le conserver pour les utilisations futures.

- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants. Ne pas utiliser en présence d'enfants sans une étroite surveillance.
- Utiliser l'appareil uniquement pour des usages domestiques, et uniquement pour de l'alimentation, conformément aux indications de ce mode d'emploi.
- Ne pas nettoyer au lave-vaisselle mais uniquement avec de l'eau chaude savonneuse.
- Prendre toutes précautions pour éloigner vos mains, cheveux, vêtements et autres accessoires des parties en mouvement.
- Ne jamais retirer ou changer une partie ou un accessoire sur l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Ne jamais plonger l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Utiliser un chiffon humide pour leur nettoyage. Ne pas utiliser avec les mains humides.
- Pour éviter tout risque de blessure, ne pas introduire vos doigts ou tout autre objet dans l'appareil pendant qu'il est en fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Le placer sur une surface sèche et stable.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et l'entreposer dans un endroit sec.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne pas tirer sur le cordon. Veiller à ce qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dans le cordon d'alimentation. Ne pas le plier ni le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser votre appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil sont endommagés de quelque façon que ce soit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

Recommandations spécifiques :

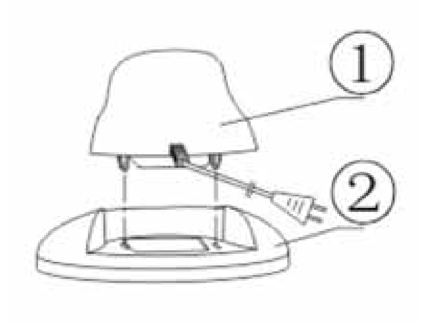
- La cuve doit être soigneusement essuyée avant toute utilisation.
- Ne pas utiliser d'ustensiles pointus ou coupants pour ne pas endommager les parois de la cuve. Utiliser une spatule en bois ou en plastique.
- Ne pas exposer la cuve à des températures supérieures à 41°C.

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.
CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

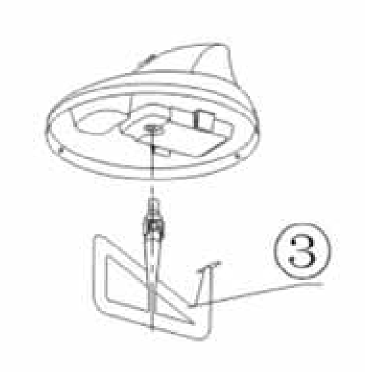
1.- Bloc moteur
2.- Couvercle
3.- Pale
4.- Cuve réfrigérante
5.- Bouton 0/1

Puissance : 12W
Capacité : 1,2 L



5





AVANT LA 1ÈRE UTILISATION

- Veiller à bien ôter tous les emballages plastiques qui protègent les différentes pièces de l'appareil.
- Laver la cuve, le couvercle et la pale à l'eau savonneuse.
- Nettoyer le bloc moteur à l'aide d'un chiffon doux. Ne pas immerger.
- Clipser la pale au bloc moteur.

CONGELATION DE LA CUVE

- Votre sorbetière est équipée d'une cuve à double isolation qui nécessite une congélation parfaite.
- Pour un meilleur résultat, mettre la cuve dans un sac plastique avant de la placer au congélateur.
- La cuve doit se placer au congélateur à –18°C minimum 8h avant l'utilisation.

Pour s'assurer que la congélation est réussie, secouez la cuve. Si vous n'entendez plus le bruit du liquide inter parois, la congélation de la cuve est effective.

UTILISATION

Compte tenu de l'augmentation du volume de la préparation pendant la congélation, ne pas remplir au delà de 4cm du bord.

1.- S'assurer que l'interrupteur est sur la position « 0 »
2.- Sortir la cuve du congélateur.
3.- Placer le bloc moteur/couvercle/pale au dessus de la cuve et tourner vers le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer complètement.
4.- Brancher l'appareil et appuyer sur l'interrupteur 0/1. La pale doit tourner avant que vous ne versiez la préparation afin d'éviter qu'elle ne gèle sur les parois de la cuve.
5.- Verser délicatement la préparation par l'ouverture du couvercle. La préparation doit être à la température de réfrigérateur. Tout ingrédient ajouté doit être réduit en purée ou finement haché avant d'être versé.
6.- Laisser tourner 15-30 minutes jusqu'à ce que la préparation ait atteint la consistance souhaitée. Quelques recettes pourraient être prêtes en moins de temps.
En cours d'opération, lorsque la préparation commence à épaissir, la pale s'inverse pour éviter que le moteur ne surchauffe.

ATTENTION : N'éteignez pas la sorbetière en cours de fonctionnement. La préparation prendrait immédiatement, empêchant la pale de tourner.

CONSEIL : Les liquides alcoolisés ralentissent, voir empêchent, la congélation. Pour obtenir une consistance plus ferme, utilisez de préférence des essences ou concentrés de parfum.

7.- Lorsque la préparation est prête, arrêter le moteur.
8.- Pour retirer le couvercle, le déclipser en tournant vers le sens contraire des aiguilles d'une montre.
9.- Si vous souhaitez une crème glacée plus dure, replacez la cuve contenant votre préparation au congélateur 30 minutes maximum.

LA GLACE N'EST PAS ASSEZ FERME OU NE PREND PAS :

• La cuve n'est pas restée suffisamment longtemps dans le congélateur.
• Votre congélateur n'est pas assez froid.
• La cuve n'a pas été stockée debout (le liquide congelé est mal réparti).
• Il y avait trop de préparation dans la cuve.
• La préparation était tiède ou à température ambiante.
• La cuve et la préparation sont trop froides et la glace prend trop vite sur les bords.

CONSERVATION DE LA GLACE OU DU SORBET

• La glace ou le sorbet se conserve dans le congélateur dans un récipient en plastique bien fermé.
• Il n'est pas recommandé de conserver plus d'une semaine une glace ou un sorbet dont la préparation de base contenait des ingrédients non cuits.

ATTENTION : Ne jamais congeler une glace ou un sorbet qui a été décongelée (même en partie).

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Attendre que la cuve réfrigérante soit à température ambiante avant de la laver.
- Laver la cuve, le couvercle, et la pale à l'eau tiède savonneuse. Les éléments ne peuvent en aucun cas être placés au lave-vaisselle. Bien rincer et sécher chaque élément avant de le remonter.
- Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon doux. NE PAS IMMERGER.
- Ne pas utiliser pas de produits abrasifs qui risqueraient d'abîmer la surface de l'appareil.

ATTENTION : Ne replacez jamais la cuve au congélateur avant qu'elle ne soit complètement sèche.

RECETTES

GLACE A LA VANILLE

4 jaunes d'œufs – 100 g de sucre en poudre – 300 ml de lait – 300 ml de crème fraîche épaisse – 2 cc d'essence de vanille.

Versez le lait dans une casserole et amenez doucement à ébullition. Dans un bol, battez les jaunes d'œufs et le sucre ensemble, puis versez le lait chaud sur les œufs.
Faites chauffer sur le feu en remuant jusqu'à ce que le mélange forme une pellicule. Ne faites pas bouillir, le mélange coagulerait. Laissez refroidir le mélange. Incorporez la crème et l'essence de vanille.
Turbinez.

GLACE AU MIEL

4 jaunes d'œufs – 50 g de sucre semoule – 60 g de miel – 400 ml de lait – 200 ml de crème fraîche épaisse.

Faites bouillir le lait (avec de la vanille si vous souhaitez adoucir le goût).
Dans un bol, battez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Versez le lait dans le bol et mélangez.
Faites chauffer la préparation en remuant jusqu'à ce que le mélange forme une pellicule sur le dos d'une cuillère en bois.
Incorporez le miel, puis la crème fraîche épaisse et laissez refroidir.
Turbinez.

GLACE RHUM RAISINS

125 g de raisins secs – quelques cuillères à soupe de rhum – 50 cl de lait entier – 100 g de sucre – 5 jaunes d'œufs – 20 cl de crème fraîche – 1 gousse de vanille.

Cette glace se prépare de préférence sur deux jours.

LA VEILLE :
Dans une casserole, placez les raisins secs et les recouvrir tout juste avec du rhum.
Déshydratez à feu moyen, jusqu'à absorption du liquide pendant 10 à 15 minutes environ.
Mettre au réfrigérateur.

Faites une crème anglaise à la vanille : ouvrez la gousse de vanille en deux et grattez bien les petits grains noirs.

Mettre la gousse, les grains et le lait dans une casserole. A feu doux, chauffez le lait à la vanille sans faire bouillir.

A part, dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre.
Incorporez un peu de lait chaud puis transférez le tout dans la casserole.
Faites épaissir à feux très doux ou au bain-marie en remuant sans cesse.
Retirez du feu dès que la crème épaissit et nappe la cuillère.
Lorsque la préparation est revenue à température ambiante, placez-la au réfrigérateur plusieurs heures (de préférence toute la nuit).

LE LENDEMAIN :
Incorporez au fouet la crème fraîche à la crème anglaise vanillée.
Placez dans la sorbetière.

Lorsque la glace a atteint la consistance d'une glace à l'italienne, incorporez, toujours en turbinant, les raisins déshydratés refroidis, ainsi qu'une cuillère à soupe de rhum (il vaut mieux ajouter le rhum en fin de préparation, car l'alcool ralentit la congélation).
Versez sans attendre dans un récipient préalablement refroidi et fermez.
Laissez prendre au congélateur plusieurs heures.

CREME GLACEE CARAMEL ET NOIX DE PECAN

30 cl de lait écrémé – 2 œufs – 65 g de sucre vanillé – 1 cuillère à soupe de Maïzena – 2 cuillères à soupe de crème fraîche – 50 g de noix de pécan grillées – du caramel liquide au lait.

Délayez la maïzena dans ½ verre de lait.
Faites chauffer le reste de lait.
Battez le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Délayez avec le lait chaud, puis ajoutez le mélange lait - maïzena.
Remettez sur le feu et faites épaissir en remuant.
Dès que le mélange commence à bouillir, retirez du feu et laissez refroidir.
Lorsqu'il est froid, ajoutez la crème fraîche.
Turbinez pendant environ 20 minutes.
Lorsque la crème glacée est prête, ajoutez le caramel liquide et les noix de pécan sur la préparation.
Placez au congélateur pendant environ une heure de façon à durcir la crème.

GLACE A LA MENTHE ET AUX PEPITES DE CHOCOLAT

½ l de lait – extrait de vanille – 4 jaunes d'œuf – 120 g de sucre en poudre – 10 branches de menthe – 100 g de chocolat noir.

Faites chauffer le lait et la vanille.
Lorsqu'il bout, plongez la menthe et arrêtez le feu. Laissez infuser une ½ heure.
Retirez la menthe et remettez à chauffer.

Fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le lait tout en fouettant.
Remettez le mélange dans la casserole et faîtes épaissir tout en remuant jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.
Retirez du feu et laissez refroidir.
Passez au hachoir des pépites ou des carrés de chocolat
Versez dans le mélange refroidi et placez le tout dans la sorbetière.
Turbinez – Le chocolat se répartira dans la crème au cours du brassage.

GLACE AU REGLISSE

150 g de réglisse – 150 ml de lait - 300 ml de crème liquide entière – 2 cuillères à soupe de sucre – 4 jaunes d'œufs.

Mettez le réglisse, le lait et la crème dans une casserole et faites chauffer jusqu'à dissolution du réglisse.
Portez à ébullition.
Battez le sucre avec les jaunes d'œufs jusqu'à obtention d'un mélange épais et crémeux.
Versez sur ce mélange le mélange précédent encore chaud tout en battant.
Laissez refroidir puis placez dans la sorbetière.
Turbinez.

SORBET A LA POMME

500 g de pommes Granny – le jus de deux citrons – 300 g de sucre en poudre – 30 cl d'eau.

LA VEILLE :
Coupez les pommes non épluchées mais équeutées et épépinées en très fines lamelles.
Arrosez du jus de citron et mettez au congélateur pendant environ 12h00.

LE LENDEMAIN :
Faites bouillir l'eau et le sucre.
Versez non bouillant sur les pommes congelées.
Placez dans la sorbetière et turbinez.

SORBET AU MELON

750 ml de jus de melon (soit environ 3 melons) – 200 à 300 g de sucre – 1 jus de citron.

Récoltez et mixez la pulpe des melons.
Ajoutez le citron et le sucre. Mixez de nouveau pour faire fondre le sucre.
Placez la préparation dans la sorbetière et turbinez.

SORBET FRUITS DES BOIS

500 g de fruits rouges – 300 g de sucre – 250 g d'eau – 2 blancs d'œufs.

Chauffez 50 g de sucre avec les 500 g de fruits rouges.
Mixez puis passez au tamis.
Faites un sirop avec 250 g de sucre et 250 g d'eau. Laissez bouillir 5 minutes.
Mélangez avec la préparation de fruits et les blancs d'œufs.
Laissez refroidir.
Placez la préparation dans la sorbetière et turbinez.

SORBET AU KIWI ET AU CITRON VERT

6 kiwis – 2 citrons verts – 100 g de sucre roux – quelques feuilles de menthe fraîche – ¼ l d'eau.

Epluchez les citrons verts et mettez la peau de côté.
Mixez leur chair avec celle des kiwis et l'eau.
Sucrez à souhait et passez au chinois.
Pendant ce temps, faites confire la peau des citrons avec un peu d'eau et du sucre dans une casserole.
Récupérez le sirop et incorporez-le à la préparation. Gardez les peaux confites pour la garniture.
Laissez refroidir et versez la préparation dans la sorbetière. Turbinez.

ENGLISH

*Congratulations for having chosen this **WHITE & BROWN** product, and thank you for trusting us. For your comfort and safety, your appliance has been checked at every step of manufacturing and has successfully gone through all our tests of quality. **WHITE & BROWN** creates original products to please you, as far as design and easiness to use are concerned in order to give you complete satisfaction.*

CAUTION

READ ALL THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THIS PRODUCT.

- Make sure that the voltage rating on the type-plate corresponds to your main voltage.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- Keep out of children or incompetent persons and do not allow them to operate this appliance.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the product in water or any liquid for any reasons. This appliance must be placed in a dry environment.
- Do not use if you have wet hands.
- Never use the appliance on or near hot surfaces.
- Never move or range the appliance by pulling the cord.
- Before ranging or cleaning the appliance, make sure that it is unplugged from the power supply and that it is completely cooled.
- Do not clean the appliance with abrasive chemicals.
- From time to time, check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance show any sign of damage.
- All interventions made by a non-qualified person can be dangerous; in this case guarantee conditions would cancel. As all electrical products, a competent electrician must repair it.
- Do not wash in the dishwasher. Only use soapy water.
- To avoid injuries, do not touch inside parts when in use.
- Keep hands, hairs, clothes and other accessories away from inside parts when in use.
- Place the appliance on a stable and dry surface
- Do not use outdoors and store in a dry place.

Specific recommendation

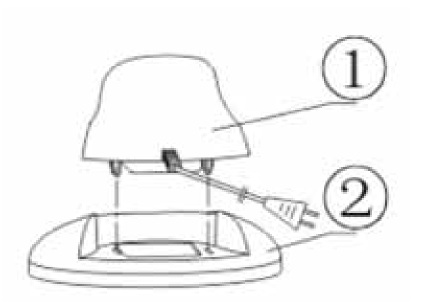
- The freezer canister should be thoroughly towel-dried after use and washing
- Do not use sharp objects or utensils inside the freezer canister. They will scratch and damage the inside of the freezer canister. Use rubber spatula or wooden spoon.
- Do not expose the freezer canister to temperatures above 105°F / 41°C.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.
THE MANUFACTURER WILL NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY IN CASE OF NON ADHERENCE TO THESE RECOMMENDATIONS.

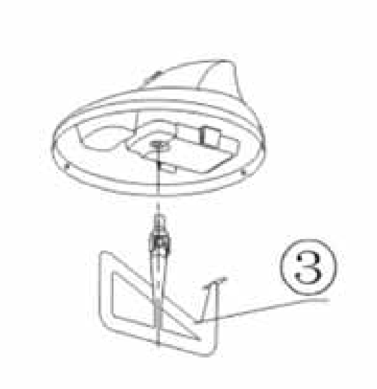
DESCRIPTION OF APPLIANCE

1.- Power unit
2.- Lid
3- Paddle
4.- Freezer bowl
5.- 0/1 button

Power : 12 W
Capacity : 1,2 L







BEFORE FIRST USE

Remove all documents and packing materials from inside the ice cream maker.
Wash the freezer bowl, cover and paddle in soapy water.
Be sure to rinse and dry all parts thoroughly.
DO NOT IMMERSE POWER UNIT IN WATER. To clean, wipe with a damp cloth.
Fit the paddle into the power unit.

FREEZING THE FREEZER BOWL

Your ice cream features a double insulated bowl and requires thorough freezing.
For best results, the freezer bowl should be wrapped in a plastic bag and place upright/
As there is liquid in between the freezer bowl walls, shake the bowl to check the ideal freezing condition. You should not hear any liquid moving within the walls.

INSTRUCTIONS OF USE

Due to an increase in volume during preparation, the maximum amount must not exceed at least 4 cm from the top.

1.- Make sure unit switch is in “0” position.
2.- Remove freezer bowl from freezer.
3.- Insert power unit/lid/paddle into freezer bowl and turn it clockwise to lock into position.
4.- Insert the plug into outlet and then turn the unit on immediately. This will prevent the paddle from freezing onto the freezer bowl.
5.- Pour the prepared ice cream mixture through the mixing feeder in the freezer bowl. Any ingredients which are to be added to the ice cream mixture need to be pureed or chopped finely before.
6.- Leave the machine on for approximately 15-30 minutes, or until the mixture may freeze and prevent the movement of the paddle.

CAUTION : Do not turn the appliance off during use as the mixture may freeze and prevent the movement of the paddle.

RECOMMENDATION : Alcohols slow or prevent the freezing process. Preferably use essences or perfume extracts.

7.- When desired consistency has been reached, turn the machine off.
8.- To remove the lid, turn it anti-clockwise to unlock.
9.- To further harden the ice-cream, you may put the freezer bowl with the ice cream contents into the freezer for a short period of time (no more than 30 minutes).

If the ice cream is not firm enough :

- The canister was not in freezer long enough.
- Your freezer is not cold enough.
- The canister has not been kept in an upright position (the frozen liquid is unevenly distributed).
- Too much mixture has been put into the canister.
- The mixture was warm or at room temperature.
- If mixture freezes to the side on impact, your canister is too cold.

STORING THE ICE CREAM OR SORBET

- Ice cream or sorbet will keep for a long time in the freezer in a well sealed plastic container.
- Any ice cream or sorbet containing raw ingredients (uncooked eggs for example) should be consumed within one week.

CAUTION: Never refreeze ice cream that has partly or fully defrost.

MAINTENANCE AND CLEANING

- Before cleaning, make sure the appliance is unplugged from the mains.
- Dismantle all parts and wash them with soap water. Do not put cover and canister into dishwasher. Rinse and dry thoroughly.

CAUTION: Never place the canister into freezer before it is completely dry.

- The motor unit and the outside of the appliance may be cleaned with a slightly damp cloth. DO NOT IMMERSE.
- Do not use abrasive or chemical products which may deteriorate the surfaces of the appliance.



Indications relatives à la protection de l'environnement
Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.
Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés.
Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

Instructions on environment protection
Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.
The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.
Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.

La Madeleine

Patrick Gauthier ■ Cuisinier avant tout



Chef du très réputé restaurant bourguignon “La Madeleine” à Sens, Patrick Gauthier est le partenaire privilégié de White and Brown.
Toute l’équipe de la Madeleine participe au développement de nos gammes de petit-électroménager pour la préparation culinaire et la cuisson.
Nous les remercions de nous apporter leur expérience et leur amour de la bonne cuisine !











Cuisinez avec votre électroménager !

■ □ □

Retrouvez toutes les recettes de La Madeleine adaptées à vos appareils de petit-électroménager dans le livre “Cuisinez avec votre électroménager” paru aux éditions Romain Pages.

V1 - 12/09